HerZechef



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Patatas deluxe con salsa

20min 2 raciones 362 kcal

Ingredientes

Patatas

- **1 cda** de ajo en polvo
- **1 cda** de cebolla en polvo
- **1 cda** de pimentón dulce
- **1 cda** de orégano
- **1 cda** de tomillo
- **1 cda** de aceite de oliva

SALSA

- **1 cda** de mayonesa
- **1 cda** de yogur natural
- **1 cdta** de ajo en polvo
- **1 cdta** de cebolla en polvo
- **1 cdta** de cebollino picado
- **1 cdta** de zumo de limón

Elaboración

1. Lavar bien las patatas y cortarlas en gajos
2. Remojarlas en agua para quitarles el exceso de almidón
3. Escurrirlas y secarlas bien con papel absorbente
4. Una vez secas, aliñarlas con una cucharadita de cebolla en polvo, otra de ajo en polvo, otra de pimentón dulce, otra de orégano y otra más de tomillo
5. Terminar con un chorrito de aceite de oliva y remover bien para que las patatas se empapen de las especias
6. Meterlas en la cesta de la freidora de aire y freírlas a 190 grados durante unos 20 minutos
7. Dar una vuelta a mitad de cocción y dejar que termine
8. Cuando las patatas estén listas, añadirles un poco de sal al gusto por encima
9. Mojarlas bien en la salsa y disfrutar

SALSA

10. En un bol añadir una cucharada de mayonesa, una de yogur, otra de ajo en polvo, otra de cebolla en polvo, un chorrito de limón y una cucharadita de cebollino picado

11 Mezclar todo para obtener la salsa

POR RACIÓN	7,7 g Proteínas	13 g Grasas	57 g Hidratos	9,3 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto